

Beinscheiben von der Pute



Zutaten für vier Personen:

12 Beinscheiben von der Pute
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl
4 Karotten
1 Gemüsezwiebel
1 Lauch
2 Scheiben Knollensellerie
150 g Champignons
4 Knoblauchzehen
150 ml trockener Weißwein
150 ml Gemüsebrühe

1. Beinscheiben gut salzen und pfeffern und in einer großen Pfanne in Olivenöl portionsweise kräftig anbraten. Dann in einen Bräter geben.

2. Gemüse putzen und grob würfeln. Alles Gemüse außer den Pilzen im Brautfett in der Pfanne anschwitzen, etwas Tomatenmark mitbraten und mit dem Wein ablöschen. Die Gemüsebrühe zugeben und kurz aufkochen lassen. Dann zu den Beinscheiben geben und das ganze ca. 90 Minuten bei 180° im Backofen garen. Eine halbe Stunde vor Schluss die Pilze unterheben.

3. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Mit Nudeln servieren.

Beinscheiben eventuell vor dem Braten in einem Gemisch von Mehl, Salz, Pfeffer, Rosmarin und Cayennepfeffer wälzen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 120 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Pute, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023